

# NOVOTEL CHARTRES

CONSULTEZ LA CARTE  
RESTAURANT SUR  
VOTRE SMARTPHONE



MANGER

Passer un agréable moment  
avec gourmandise





# Entrée

EN MATIÈRE

Avocado toast et pickles de girolles	8
<b>Calamars sautés</b> <i>Piment, moules marinières au chorizo frais</i>	8.5
<b>I love chèvre chaud</b> <i>Salade</i>	7.5
<b>Crevettes cocktail</b> <i>Avocat, pomelos et mangue</i>	7
<b>potage du jour</b> <i>selon les envies du chef</i>	7
<b>focaccia mortadelle stracciatella</b> <i>pain focaccia et mortadelle pistachée</i>	8



# Healthy

STYLE

## LE COIN DES POKÉ BOWLS :

Riz, fèves, concombre, pois chiche, patate douce, nori, oignons, salade, sésame

Poke bowl végétal	12
Poké bowl Saumon	15
Poké bowl Poulet	14

PRESQUE



# GRAND

**MENU ENFANT = 9,5**

*Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !*

# la suite

PAR ICI



Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures, si vous souhaitez en changer, n'hésitez pas !

Pavé de saumon au poivre de Timut <i>Choux-fleurs rôtis</i>	15.5
Veau à la crème de moutarde <i>Brocolis et champignons</i>	15
Poulet braisé à l'estragon <i>Embeurré de choux et navet</i>	14
Noix de St jacques <i>Crémeux de fregola Sarda</i>	18
Cœur de rumsteak (180gr) à la Gremolata	17
Pluma ibérique <i>Patatas bravas ,condiment piquillos</i>	16.5
Pennes au ragôut <i>tomates mozzarella</i>	14



## DERNIER Plaisir

Chia pudding, cacao, muesli, banane	6.5
Brioche aux amandes, glace malaga <i>Bananes poêlées</i>	7.5
Crumble pomme poire chocolat	6
Très grande crème brûlée <i>Sirop d'érable et basilic</i>	6.5
Sélection de fromages	8.5
Salade de fruits de saison <i>Jus aux épices douces</i>	7



## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Expresso 2.4

Double expresso 3.2

Thés Kusmi tea 3.5

### Thé English Breakfast

Prince Wladimir : *Thés noirs, agrumes, vanille et épices*

Thé vert sencha

Label impérial : *Thé vert, orange et cannelle*

Détox : *Maté, thé vert et citronnelle*

Boost : *Maté, thé vert et épices*

Thé vert à la menthe Nanah : *Thé vert de Chine aromatisé menthe Nanah*

Infusions Kusmi Tea 3.5

Aquarosa : *Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes*

Camomille

Lattés 3.5

Matcha

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

**EAUX MINÉRALES** 33cl 50cl 1l

Evian 3.5 4.5

Badoit 3.5 4.5

Perrier 4

**SODAS** 4.5

Sprite 33cL, Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans

sucre 33cL, Orangina 25cL, Schweppes agrum / Schweppes

Indian tonic / Redbull 25cL, Fanta orange 33cL, Fuze tea

pêche 25cL, Oasis tropical 25cL,

**NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI** 4.5

Jus de pomme 25cL, Jus d'orange 25cL, Nectar d'abricot 25cL,

Nectar de pamplemousse rose 25cL, Nectar d'ananas 25cL,

Jus de tomate 25cL, Nectar de fraise 25cL

**APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !** 5

**UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)** 6.5

Limonade maison

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

\*\* Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.



<b>LES VINS BLANCS AOP</b>	15cl	37,5cl	75cl
<b>Bourgogne</b> <i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2020</i>	9	25	42
<b>Languedoc - Roussillon (bio)</b> <i>Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019</i>			28
<b>Sud-Ouest</b> <i>BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2019</i>			24
<b>LES VINS ROSÉS AOP</b>	15cl		75cl
<b>Provence</b> <i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2020</i>	7		29
<b>Vallée du Rhône</b> <i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2020</i>			24
<b>LES VINS ROUGES AOP</b>	15cl	37,5cl	75cl
<b>Val de Loire</b> <i>Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018</i>	5.5	14	24
<b>Beaujolais</b> <i>Château de Pierreux AOP Brouilly 2018</i>	8		30
<b>Languedoc - Roussillon (bio)</b> <i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2019</i>			26
<b>Bordeaux</b> <i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>		23	39

-  
**ENVIE D'UN COCKTAIL?  
DEMANDEZ LA CARTE BAR !**  
-



# A l'abordage

## LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82
Champagne Tsarine Premium Brut	8.5		45

## APÉRITIFS

Ricard 2cL			4.5
Campari 6cL			5
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cL			6
Pastis 51 2cL			4.5
Martini bianco ou rosso 6cL			5

## VINS D'APÉRITIFS

Kir au bourgogne blanc			5
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			
Lillet Tonic 15cL			8
St Raphaël ambré 6cL			6

## BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.5	4.5	7.5

## Bières bouteilles

Grimbergen ambrée-amère & sucrée 33cL			5
Hapkin blonde-riche & de caractère 33cL			6
Lagunitas IPA-amère aux notes d'agrumes 35.5cL			6
Desperados-arômes de tequila & d'agrumes 33cL			5
Mort Subite Kriek-cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL			6
Heineken 0.0 33cL			4.5
Grimbergen blanche-agrumes & notes d'épices 33cL			5
Ciney blonde-douce & équilibrée 33cL			5.5

## CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cL			5
-------------------------------------	--	--	---

Prix nets (ST)

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.



Produits issus de l'agriculture biologique.



Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

---

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs